SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 2727.3:2013

Bekicot (*Achatina* spp.) rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 6
8 Pelabelan 6
Lampiran A (informatif) Diagram alur proses pengolahan bekicot rebus beku 7
Bibliografi 8

Gambar A.1 - Diagram alur proses pengolahan bekicot rebus rebu 7

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2013

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bekicot rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2727-1992, *Bekicot beku.*

SNI ini terdiri dari tiga bagian yang tidak terpisahkan yaitu :
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 28 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6 Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bekicot (*Achatina* spp.) rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan bekicot rebus beku.

2 Acuan normatif

SNI 2727.2:2013, *Bekicot* (*Achatina* spp.) *rebus beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu/keutuhan produk pengolahan *(wholesomeness)*

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku bekicot hidup dan daging bekicot segar sesuai SNI 2727.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, garam ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.4 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan pembersih lendir sesuai dengan ketentuan yang berlaku beserta revisinya. Dalam penggunaannya, bahan tambahan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) alat pencungkil;
b) alat pembeku;
c) alat perebus;
d) gunting;
e) keranjang plastik;
f) meja proses;
g) mesin separator;
h) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan bekicot rebus beku dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan dapat mengakibatkan produk tidak aman.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan dapat mengakibatkan produk tidak aman.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan tambahan pangan

a) Potensi bahaya: jenis dan kemurnian tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan dengan jenis dan kemurnian yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bahan tambahan yang diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

6.1.4 Bahan baku hidup

a) Potensi bahaya: bekicot cacat, mati, karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku bekicot yang sesuai spesifikasi untuk pangan.
c) Petunjuk: bahan baku bekicot hidup yang masuk ke UPI diperiksa, yang tidak sesuai spesifikasi ditolak, bahan baku yang memenuhi spesifikasi ditampung dalam wadah yang sesuai agar bekicot tetap hidup.

6.1.5 Bahan baku daging

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat antara 0 °C – 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

6.2 Pencucian I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: menghilangkan lendir, kotoran dan benda-benda asing yang menempel pada daging bekicot.
c) Petunjuk:
 - bahan baku bekicot hidup dimasukkan ke dalam keranjang kemudian dicuci dengan cara disemprot menggunakan air bersih mengalir dilakukan secara cermat dan saniter.
 - bahan baku daging bekicot segar dimasukkan ke dalam keranjang dan dicuci menggunakan air dingin yang mengalir dengan cara diaduk secara perlahan, cermat dan saniter,suhu bahan baku dipertahankan 0 °C - 5 °C.

6.3 Pelepasan cangkang (bahan baku hidup)

a) Potensi bahaya: bekicot tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan dalam proses pelepasan cangkang.
b) Tujuan: untuk melepaskan daging dari cangkang.
c) Petunjuk:
 - bekicot hidup dimasukan ke dalam keranjang, selanjutnya keranjang dicelupkan pada tanki perebusan yang berisi larutan garam yang telah dididihkan, lamanya perebusan sesuai spesifikasi, setelah direbus selanjutnya daging bekicot dikeluarkan dari cangkangnya dengan cara dicungkil.
 - bekicot hidup dimasukkan ke dalam mesin separator untuk memisahkan daging dari cangkang, dilakukan secara cermat dan saniter.

6.4 Pencucian II (untuk daging bekicot dari mesin separator)

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan mereduksi lendir yang menempel pada daging bekicot.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: daging bekicot dimasukkan ke dalam keranjang dan dicuci menggunakan air dingin yang mengalir dengan cara diaduk secara perlahan, cermat dan saniter, suhu bahan baku dipertahankan 0 °C - 5 °C.

6.5 Penyiangan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan daging bekicot segar tanpa isi perut, serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: isi perut dikeluarkan dari daging bekicot dengan menggunakan gunting, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.6 Sortasi

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan daging bekicot segar sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: daging bekicot segar dipisahkan berdasarkan bentuk dan ukuran sesuai spesifikasi, dilakukan secara cepat, cermat, saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.7 Pencucian III

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan mereduksi lendir yang menempel pada daging bekicot.
c) Petunjuk: daging bekicot dimasukkan ke dalam keranjang dan dicuci dengan larutan garam 10 % atau larutan pembersih lendir dengan cara diaduk secara perlahan, cermat dan saniter, suhu bahan baku dipertahankan 0 °C - 5 °C.

6.8 Perebusan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena suhu dan waktu perebusan tidak sesuai spesifikasi (*over cook/under cook*).
b) Tujuan: mendapatkan bekicot rebus sesuai spesifikasi mutu bekicot rebus serta bebas dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: daging bekicot dimasukan ke dalam keranjang, selanjutnya keranjang dicelupkan pada tangki perebusan, lamanya perebusan sesuai spesifikasi.

6.9 Pendinginan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena keterlambatan pendinginan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bekicot rebus sesuai dengan spesifikasi mutu bekicot rebus.
c) Petunjuk: bekicot rebus direndam ke dalam tanki yang berisi air dingin, lamanya pendinginan sesuai spesifikasi.

6.10 Pencucian IV

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: menghilangkan lendir yang menempel pada produk bekicot rebus.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bekicot rebus dimasukkan ke dalam keranjang dan dicuci menggunakan air dingin yang mengalir dengan cara diaduk secara perlahan, cermat dan saniter, suhu produk dipertahankan 0 °C - 5 °C.

6.11 Penimbangan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bekicot rebus yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: bekicot rebus ditimbang untuk mendapatkan berat sesuai spesifikasi, secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.

6.12 Penyusunan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bekicot rebus yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: bekicot rebus disusun dengan dua cara yaitu :
 - Bentuk blok : bekicot rebus disusun dalam *inner pan* dan diberi air hingga menutupi produk;
 - Bentuk *Individual Quick Frozen* (IQF): bekicot rebus disusun satu persatu dalam *long pan* yang telah dilapisi plastik; dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C.

6.13 Pembekuan

a) Potensi bahaya: kemuduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
b) Tujuan: mendapatkan mutu bekicot rebus beku yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: bekicot rebus dibekukan pada suhu dan waktu sesuai spesifikasi.

6.14 Penggelasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena penggelasan tidak sempurna.
b) Tujuan: mendapatkan mutu produk bekicot rebus beku yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk:
 - produk blok: bekicot rebus yang telah dibekukan dilepas dari pan,dicelupkan ke dalam air dingin dengan suhu 0 °C – 2 °C kemudian langsung dimasukan ke dalam kemasan plastik;
 - produk IQF: bekicot rebus beku dilepaskan dari *long pan* ditampung dalam keranjang kecil kemudian ditimbang sesuai spesifikasi dan langsung dicelupkan ke dalam air dingin dengan suhu 0 °C – 2 °C selanjutnya dimasukkan kedalam kemasan plastik.

6.15 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
c) Petunjuk: produk bekicot rebus beku yang telah dikemas dalam plastik, dimasukkan dalam *inner* karton selanjutnya disusun dalam master karton dan diberi label sesuai persyaratan pelabelan, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.16 Penyimpanan

a) Potensi bahaya: suhu pusat produk tidak mencapai – 18 °C karena kesalahan pengaturan suhu penyimpanan.
b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan mendapatkan produk yang aman dikonsumsi.
c) Petunjuk: bekicot rebus beku disimpan dalam gudang beku *(cold storage)* dengan suhu maksimal (-20 ± 1) °C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO (*first in first out*).

6.17 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
c) Petunjuk: bekicot rebus beku dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk produk bekicot rebus beku adalah bersih, higienis dan tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya atau berasal dari bahan yang baik sesuai dengan persyaratan bagi bekicot rebus beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi tanpa kontaminasi dari luar produk.

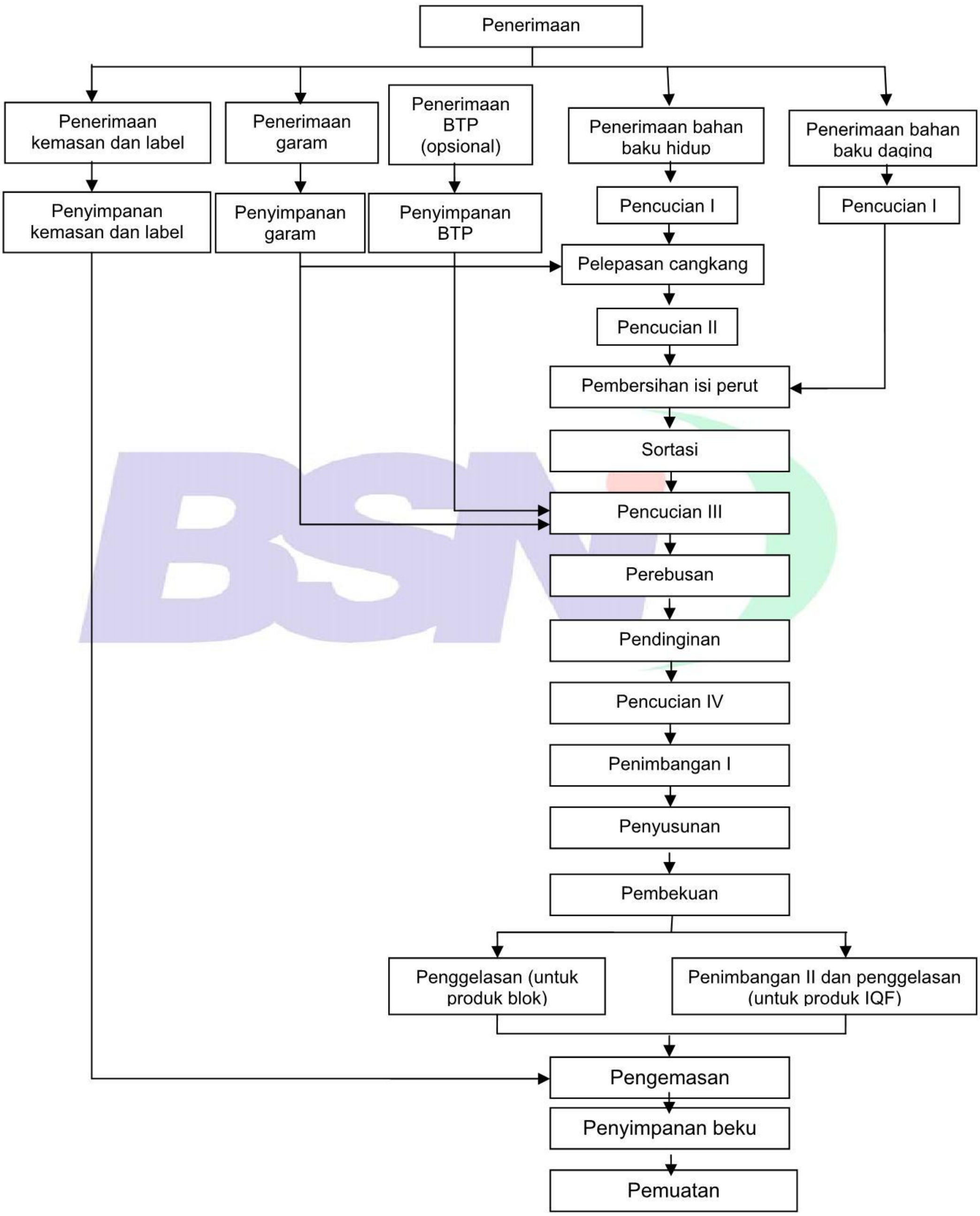
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk bekicot rebus beku yang akan dipasarkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)
Diagram alur proses pengolahan bekicot rebus beku



Gambar A.1 - Diagram alur proses pengolahan bekicot rebus rebu

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Permenkes No. 722/MENKES/Per/IX/88, *tentang bahan tambahan makanan.*

Permenkes No. 492/MENKES/PER/IV/2010, *tentang Persyaratan kualitas air minum.*

Recommennded Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission, thirty third session 5-9 July 2010.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"